

## Le pâtissier de Geneston à bord du Fantasia

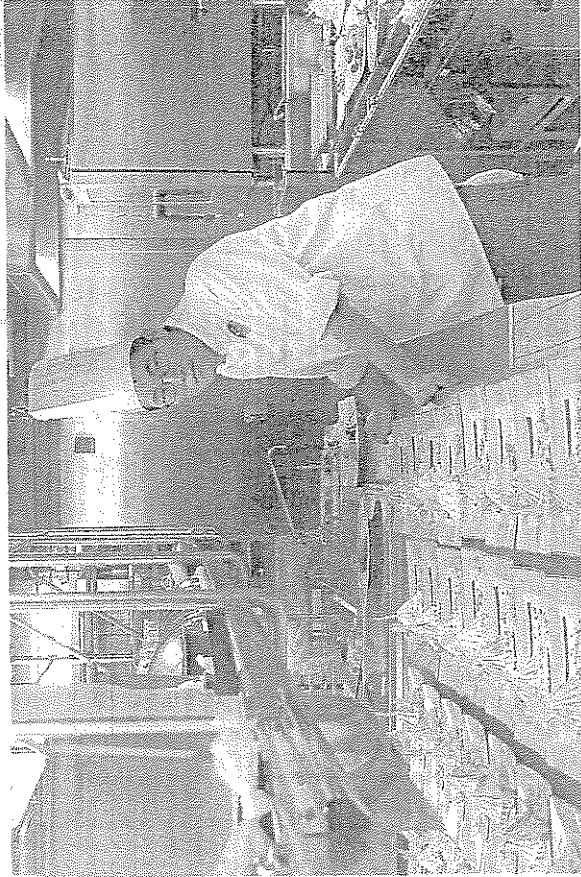
Il en rêvait. Il l'a fait. David Oliver, pâtissier de Geneston est parti travailler huit mois à bord du Fantasia, le plus gros paquebot construit à Saint-Nazaire. Formidable expérience.

« Les bateaux, ça m'a toujours fait rêver. Un soir, à l'automne 2008, je vois à la télé un sujet sur le paquebot Fantasia à Saint-Nazaire : je me suis dit qu'il était vraiment magnifique. La semaine suivante, la compagnie m'appelait pour me proposer un poste à bord. J'avais un peu la gorge nouée. J'ai dit oui ! » David Oliver est revenu cet été, le 2 août, de huit mois et demi de mer. Pas mécontent de poser sac à terre, de retrouver sa compagne et son petit garçon, mais aussi d'avoir vécu une expérience hors du commun.

Après une formation à Nantes et un brevet technique des métiers (en alternance chez M. Visonneau à Nantes) qui « a vraiment changé ma vision de ce métier », David Oliver rentre à la pâtisserie Vignoble à Geneston en 2005. Engagé en tant que second, il va y rester trois ans pendant lesquels il passe son brevet de maîtrise. « Je voulais apprendre, sans forcément m'installer. Je pense qu'à 25 ans, on a plus de chance d'apprendre des choses en tant que second qu'en tant que responsable. » Toute la famille s'installe à Geneston.

A 26 ans, il décide de postuler pour l'étranger (Russie, Dubaï...) et reçoit de nombreuses offres d'emploi qu'il refuse, ne souhaitant pas avoir, trop tôt, des responsabilités. Jusqu'à l'appel de la MSC, Méditerranée shipping Co. « C'était pour faire les desserts au restaurant français à bord du Fantasia. Le 10 décembre 2008, l'aventure commençait. »

Une aventure qui ne rime pas toujours avec les paillottes de La croisière s'amuse. « Pas question d'aller en discothèque le soir ou à la piscine, se souvient, en souriant, David. On bosse beaucoup, sans aucun jour de congés. Mais j'ai appris



David Oliver, pâtissier de Geneston, a exercé pendant plus de huit mois sur le paquebot Fantasia, sorti en décembre des Chantiers de l'Atlantique à Saint-Nazaire.

énormément de choses, sans doute davantage sur moi que sur le métier. »

### Pas de pesées quand ça tangue

La pâtisserie en mer n'est pas toujours un exercice facile. « Les balances suivent le mouvement du navire et il est impossible de peser quand le bateau bouge. Je pouvais avoir jusqu'à 150 grammes d'écart ! J'ai dû faire les pesées soit à quai, soit sur l'eau mais quand il n'y avait

pas trop de mer. » La ventilation permanente humidifie l'air. « Avec les biscuits secs et la nougatine, c'était un horreur. Il fallait mettre tout sous film plastique. » Et quand les éléments s'en mêlent : « Une fois, on a eu du vent à force 11. J'avais préparé toutes mes piles d'assiettes : tout est tombé. On apprend vite à tout mettre à l'abri... »

Aujourd'hui, après des vacances, David Oliver envisage de repartir. « Ma famille m'a manqué et c'était dur. Mais le salaire est intéressant et

sur un bateau, on dépense très peu. Donc, si j'obtiens une promotion, repartir six mois, cela nous aiderait bien pour faire construire une maison. »

Son avenir, David Oliver ne le voit pas sur l'eau. « C'était très bien, mais je ne ferai pas ça toute ma vie ! » Mais un poste à l'étranger ou chez un grand chef, pourquoi pas... « Quand j'aurai 30 ans, on sera dans le coin et je ne bougerai plus... »

Anne-Lise FLEURY.